

Горяева СЮ., учитель технологии «АСОШ №49»

МЯСО И МЯСНЫЕ БЛЮДА

7 КЛАСС



ЦЕЛЬ:

- Ознакомится с видами мяса и его пищевой ценностью, со способами обработки мяса и ассортиментом мясных блюд;



МЯСО- ОДИН ИЗ ОСНОВНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ.

Энергетическая ценность:

Мясо богато белками (12 - 24%), жирами (2-37%, зависит от вида животного и части туши), минеральными веществами (железо, кальций, магний, фосфор ...), витаминами (незначительное количество)



ВИДЫ МЯСА

- Мясо – один из древнейших продуктов питания человека.
- Говядина,
- Свинина,
- Телятина,
- Баранина,
- Мясо д. птицы,
- Мясо дичи.



ПРИЗНАКИ ДОБРОКАЧЕСТВЕННОСТИ МЯСА:

- Запах,
- Цвет мяса,
- Цвет жировой ткани,
- Консистенция,
- Внешний вид.



ТЕРМИЧЕСКОЕ СОСТОЯНИЕ МЯСА:

- Парное
- Остывшее,
- Охлажденное,
- Замороженное,
- Размороженное,
- Оттаявшее



ЭТАПЫ ОБРАБОТКИ МЯСА:

- Оттаивание
- Обмывание
- Обсушивание
- Разделка
- Обвалка



Мясо хорошо сочетается по вкусу с различными пищевыми продуктами , поэтому из него можно приготовить множество блюд.

ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА МЯСА

- Варка,
- Жаренье,
- Запекание,
- Тушение,
- Припускание,
- Пассерование,
- Бланширование,
- Брезирование,
- Копчение.



СЛОВАРЬ ТЕРМИНОВ



- Брезирование – жарка в жаровочном шкафу предварительно припущенных в бульоне продуктов.
- Пассерование – вид обработки продукта в небольшом количестве жира.
- Припускание – варка мяса в небольшом количестве воды.
- Обвалка – отделение мякоти от костей.
- Бифштекс - изделие округло-приплюснутой формы, непанированное.
- Ромштекс – панированное изделие овальной формы.
- Фритюр – жарка в большом количестве жира.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ РУБЛЕННОЙ МАССЫ

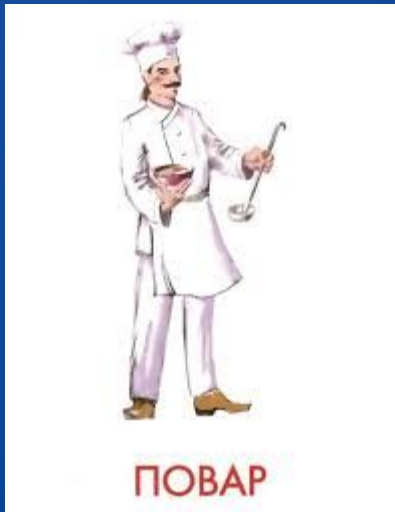


Рубленая натуральная масса:

- 1.Натуральная (мясо, шпик, специи)
- 2.Котлетная (хлеб, молоко, мясо, шпик, специи)

Изделия: бифштексы, котлеты, шницели, ромштексы, люля-кебаб, тефтели, зразы, рулеты, биточки.

ЗНАКОМСТВО С ПРОФЕССИЕЙ ПОВАРА



- Повар это специалист по приготовлению пищи. Хорошего повара иногда называют волшебником, ведь он может из самых обычных продуктов приготовить настоящий шедевр, который доставит радость и наслаждение людям.
- Повар готовит блюда по специальным рецептам, но может видоизменять их по своему вкусу, то есть подходить к процессу творчески.
- Плюсы профессии

Профессия повара востребованная и творческая, в ней есть место фантазии и изобретательности. У хороших поваров высокий уровень оплаты труда.

- Минусы профессии

Работа требует большой физической выносливости и ответственности. Стоять у горячей плиты полный рабочий день выдержит не каждый человек. При этом постоянное напряжение внимания, когда надо следить за приготовлением многих блюд и нет возможности расслабиться или отвлечься.



В России существует классификация профессии повара, которая отличается от европейской и американской:

- **Шеф-повар** – высшее звено в профессии. Он составляет заявки на необходимые продукты, обеспечивает их своевременное получение, контролирует ассортимент и качество. Изучая спрос покупателей, составляет ежедневное меню. Контролирует технологию приготовления пищи и соблюдение работниками санитарных требований и правил гигиены.
- **Повар-кондитер** специализируется на изготовлении кондитерских изделий, для чего необходим изысканный вкус, фантазия и изобретательность.
- **Повар-технолог** организует процесс приготовления продуктов. Определяет качество сырья, рассчитывает его количество для получения порций, калорийность суточного рациона. Разрабатывает рецепты новых фирменных блюд и составляет на них технологические карты.
- **Повар-кулинар** осуществляет приготовление блюд, выполняет процеживание, замешивание, измельчение, формовку, фарширование, начинку изделий, регулирует температурный режим, определяет готовность блюд, производит художественное оформление блюд и кондитерских изделий, делит их на порции.

МЯСНЫЕ БУЛЬОНЫ:



- Костный бульон,
- Мясной бульон,
- Мясокостный бульон,
- Бульон из домашней птицы,
- Бульон из дичи

ПЕРВЫЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА:

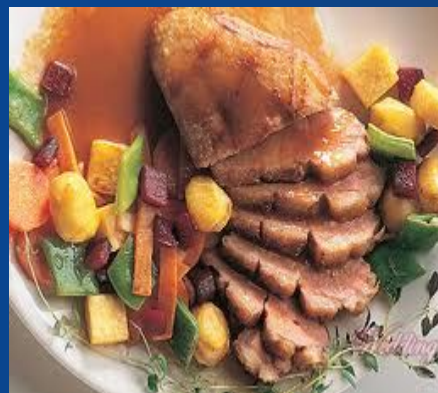
- Щи,
- Борщи,
- Солянки,
- Рассольники,
- Супы с крупами, макаронными изделиями, грибами, овощами, бобовыми.



ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА:

- **Блюда из отварного и жареного мяса:**

- Натуральные крупнокусковые полуфабрикаты,
- Натуральные порционные полуфабрикаты,
- Мелкокусковые натуральные полуфабрикаты,
- Шашлык,
- Птица (гусь, утка, цыплята)



- **Блюда из тушеного мяса:**

- Мясо, тушеное крупным куском,
- Мясо духовое,
- Гуляш,
- Рагу,
- Плов,
- Азу.



- **Блюда из запеченного мяса:**

- Запеканка картофельная с мясом,
- Овощи, фаршированные мясом,
- Макароны изделия с мясом.



- **Блюда из рубленного мяса:**

- Ромштекс,
- Бифштекс,
- Зразы.



Приятного аппетита



ИТОГ УРОКА

- Что нового узнали?
- Где пригодится полученная информация?
- Что не понятно?

